

# MENUS LIMOUX

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

Epiphanie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Pomme de terre échalote		Salade fantaisie	Pâté de foie <i>S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Poulet rôti		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint Môret		***	Purée de carottes
DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine		Fraidou  <b>Galette des rois</b>	Petit moulé ail et fines herbes  Banane

Salade fantaisie : céleri, ananas, raisin, pomme

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Saucisse de Toulouse <i>S/porc : Tortilla</i>		RIZ BIO à la cantonnaise	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur et romanesco
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette		Edam	Fondu président
	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES